

DÉJEUNER

(SERVI DU LUNDI AU VENDREDI **DE 7H @ 11H** ET LE SAMEDI ET DIMANCHE **DE 7H @ 12H**)
(CAFÉ INCLUS)

LE BROCARD

Œuf(s) au choix, bacon(2), ou saucisses artisanales(2), ou jambon maison à l'érable et bière, patates maison, fruits frais, rôties, confitures, 1 œuf **11\$** / 2 œufs **13\$**

LE FAON

Bol de granola maison, yogourt nature et sirop d'érable, petits fruits rouges, pains multigrains grillés, jus d'orange **12\$**

L'OMELETTE

Jambon maison, fromage suisse, bacon(2), patates maison, fruits frais, rôties, confitures **14\$**

LES SUCRÉS-SALÉS

Pain doré brioché aux épices et vanille, bacon(2), petits fruits, beurre de pomme à l'érable, caramel à la fleur de sel, **15\$**

Fines crêpes aux agrumes, bacon(2), petits fruits, beurre de pomme à l'érable, caramel à la fleur de sel, **15\$**

DUO crêpe et pain doré, **15\$**

LES BÉNÉS AUX DEUX FAÇONS

Canard fumé, confit d'oignon et brie sur pain de campagne, roquette-vinaigrette, sauce hollandaise émulsionnée **16\$**

Courge butternut et tomate rôties-fumées, brie et épinards sur pain brioché, roquette-vinaigrette, sauce hollandaise émulsionnée **16\$**

DUO BÉNÉS **16\$**

(2 œufs servis avec patates maison, fruits frais) **16\$**

LE MARITIME

Saumon fumé maison, bagel, fromage blanc battu à l'aneth et huile d'olive, marinades, fruits frais et roquette-vinaigrette **17\$** (ou bagel fromage **7\$**)

LE BRUNCH DU CERF (disponible samedi et dimanche seulement)

1 Œuf bénédicte, 1 pain doré brioché, beurre de pomme, nutella maison, 1 fine crêpe, saucisses(2), bacon(2), fèves au lard, patates maison, fruits frais, rôties et café **20\$**

LE COIN DES PETITS (12 ans et moins)

Œuf au choix(1), bacon(2), saucisses(2) ou jambon maison, fruits frais, patates maison, rôties et jus d'orange **9\$**

Crêpes(3) ou pain doré brioché(2), fruits frais, jus d'orange **9\$**

LES-À-COTÉS

Bacon(3) **4\$**

Creton maison **3\$**

Saucisses artisanales(3) **4\$**

Jambon maison **4\$**

Cheddar doux **3\$**

Fèves au lard **3\$**

Patates maison **3\$**

Tranches de tomates et huile d'olive(3) **3\$**

Rôties au choix(2) et confitures **3\$**

Sirop d'érable **3\$**

MENU GOLFEUR

HORAIRE DE SERVICE

LUNDI, MARDI DE 11H @ FERMETURE - MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI DE 11H @ 14H

SAMEDI DE 12H @ 14H - DIMANCHE DE 12H @ FERMETURE

LES TARTARES

Tartare de saumon au basilic thai, soja-érable, œufs de truite, huile d'homard, tranche de gravlax au gin Ungava et betterave, labné, blinis maison au pois vert (entrée **14\$**) / (plat servi avec frites) **24\$**

Tartare de bœuf et foie gras au poivre long, vinaigre de cassis de l'île d'Orléans, crumble salé aux champignons, chantilly fumée et graines de moutarde, croutons de pain viennois (plat servi avec frites) **25\$**

LES SALADES

Salade de betteraves jaunes et Chioggia, fromage de chèvre, pacanes caramélisées, pomme au yuzu, pumpnickel, canneberges séchées, mâche, vinaigrette citron-miel **18\$**

César revisitée feuilles de romaine et vinaigrette maison, mouillettes de pain grillé à l'huile d'olive, magret fumé maison et lardons, copeaux de parmesan, (entrée **9\$**) / câpres frites **17\$** (extra poulet grillé) **21\$**

SANDWICHES ET BURGERS

Le club du Cerf avec notre poulet légèrement saumuré, servi avec frites ou salade verte (demi) **11\$** / (rég.) **15\$**

Fish taco de doré de lac, tortillas au maïs, mayonnaise chipotle, pico de gallo, coriandre fraîche, crème sure, frites ou salade verte **16\$**

Le burger du Cerf pain brioché avec salade, tomates et marinade maison, servi avec frites ou salade verte **12\$** (extra fromage) **2\$**

Burger Wagyu pain brioché, portobello rôti, oignons caramélisés à la glace de veau, mayonnaise à l'ail noir, fromage Migneron, garnitures blt, frites ou salade verte **22\$**

Burger végétan galette vegan « impossible », pain vegan, avocat, tomate, roquette, oignon mariné, « fauxmage », frites ou salade verte **12\$**

LES CLASSIQUES :

Fish & Chip de morue au piment d'Alep, panure maison à la bière Loxley, sauce rouille aux poivrons grillés, rémoulade de racines au vinaigre d'érable et moutarde **19\$**

Spaghetti au homard et crevettes, fondue de tomates à l'huile d'olive, lardons fumés, bisque et basilic **24\$**

Bavette de bœuf (6 oz Angus 1855) grillée, beurre d'ail noir aux porcins, marinades et frites, vraie sauce bordelaise à la moelle **25\$**

LES FRITES

Panier de frites 5\$

Poutine du cerf smoked meat maison, fromage Louis D'Or et sauce au foie gras (demi) **9\$** / (rég.) **14\$**

LES PIZZAS

La Margarita : base tomate, tomates confites et fumées, mozzarella buffala de la ferme Maciocia, grana padano, basilic, roquette huile d'olive **18\$**

La Cerf 2,0 : base rosée, smoked meat maison, porcins et champignons boutons, asperges grillées, vieux cheddar fumé, cipolinis, chimichurri **18\$**

La Garnie: base tomate, pepperoni, poivrons rôtis, champignons blancs, olives noires, trois fromages **18\$**

DESSERTS MAISON

Biscuit coulant au chocolat noir 70% (15 minutes), streusel cacao, glace au caramel salé, macaron café-lacté **9\$**

Gros macaron à la framboise, chantilly citron-sapote, crème au fromage blanc vanillée, crumble, gel de framboise à l'ibiscus et gingembre **9\$**

Crème brûlée à l'érable, financier aux noisettes, truffe bonbon au Manjari **9\$**

MENU RAPIDE ET DÉCOUVERTE TERRASSE

(SERVI DU MERCREDI AU SAMEDI **DE 14h @ 21h30**)

PLATEAU DÉGUSTATION TERRE-MER (pour 2 pers.)

2 mini-burgers Wagyu (pain brioché, mayo à l'ail noir et fromage Migneron

2 rouleaux vietnamiens porc-crevettes maison

2 mini-poutines au smoked meat maison et sauce foie gras, 1 saucisse maison grillée

2 pilons de volaille laquée à notre sauce bbq

32\$

Rouleaux vietnamiens porc-crevettes d'Argentine au cari rouge et basilic thaï,

sauce piquante au gingembre et tapioca, laitue boston et coriandre fraîche

15\$

Duo de pilons(2) et ailerons(3) de poulet de grains laqué à la sauce bbq au whiskey,

chimichurri, roquette et frites

18\$

Planche de charcuteries maison Rillettes de porc aux porcins, coppa au trois poivres séchée 90 jours, magret de canard fumé, chorizo aux noisettes et à l'érable, foie gras mi-cuit au cidre de glace, marinadeset moutarde maison

20\$

Le burger du Cerf pain brioché avec salade, tomates et marinade maison,

servi avec frites ou sale verte

12\$ (extra fromage) 2\$

Burger vegan, galette vegan haricots noir-mais, pain vegan, avocat,

tomate, oignon mariné et « fauxmage », frites ou salade verte

12\$

Le club du Cerf avec notre poulet légèrement saumuré,

servi avec frites ou salade verte

(demi) **11\$ / (rég.) 15\$**

Nachos aux trois fromages, chorizo rôti, jalapenos marinés,

pico de gallo, olives noires, crème sure, salsa et guacamole

17\$

Calmars frits mayonnaise citron vert et Espelette, concombre tzatziki et menthe fraîche

13\$

Panier de frites et mayonnaise

5\$

Poutine du cerf smoked meat maison, fromage en grains local et sauce au foie gras

(demi) **9\$ / (rég.) 14\$**

Dessert du jour et sorbet maison **8\$**
